



## Lattichwickel gratiniert

Der robuste Lattich kann als Salat oder als Gemüse zubereitet werden. Obwohl er in dieser Variante gratiniert wird, behält er seinen frischen, krautigen Charakter.

Lattichwickel, das suggeriert eine Füllung, die haben diese Wickel aber nicht. Nur die kleinen Blätter sind in die Grossen eingewickelt. Mit etwas Käse und Rahm überbacken schmecken sie gut genug und geben zusammen mit Reis eine einfache Mahlzeit.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Baby-Lattich  
Salzwasser  
20g Sbrinz (oder Parmesan)  
2El Vollrahm

### Zubereitung

Strunk abschneiden und Blätter zerlegen. Waschen.

In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren.

Etwas auskühlen lassen, grosse Blätter aussortieren (dienen als Hülle).

Blätter ausbreiten und den dicken Teil des Kiels längs einschneiden. So lässt sich das Blatt besser rollen.

Kleinere Blätter quer auf das Stielende des grossen Blattes legen und einrollen.

In eine Gratinform legen und mit (wenig) Käse bestreuen, danach mit etwas Vollrahm beträufeln.

ca. 10-15 Minuten bei 200° gratinieren.



*Lattich mit Lattich füllen*